



## Μοναδικές Γεύσεις

Καλώς ήρθατε στο Meat In, όπου κάθε κομμάτι είναι ένα αριστούργημα και κάθε μπουκιά είναι μια συμφωνία γεύσης. Το μενού μας είναι ένα ταξίδι στον κόσμο των εξαιρετικών κοπών κρεάτων. Ελάτε μαζί μας για μια γευστική εμπειρία που ξεπερνά τα συνηθισμένα – μια γιορτή των καλύτερων κοπών, της καλύτερης γεύσης και των ωραιότερων στιγμών που μοιράζεστε γύρω από το τραπέζι. Αφεθείτε στις αισθήσεις σας και αυξήστε τις προσδοκίες σας.

### ΣΟΥΠΑ

#### Σούπα Λαχανικών Βελουτέ

Σούπα με φρέσκα λαχανικά του τόπου μας, φρέσκια μέντα και Κρητικό γαλένι τυρί κρέμα.

(D) (V)

### ΣΑΛΑΤΑ

#### Πολύχρωμη Σαλάτα με Baby Σπανάκι

Πολύχρωμη σαλάτα με διαλεχτά φύλλα από καρδιές σπανάκι, παντζάρι και σέλερι. Φρέσκια τομάτα Ιεράπετρας και Κρητικές σταφίδες. Συνδυάζεται με ντόπια καρύδια και χυμό εσπεριδοειδών.

(N) (S) (V)

#### Σαλάτα με Αντίδια

Ανάμικτη σαλάτα με αντίδια από τον κήπο μας, ρόκα, καλαμπόκι και αβοκάντο Σητείας. Dressing μουστάρδας, φρέσκο ρόδι και flakes παρμεζάνας.

(E) (D) (G) (S) (V)

### ΟΡΕΚΤΙΚΟ

#### Burrito Με Χοιρινό Απάκι Κρήτης

Με γέμιση από ντόπια μανιτάρια, πολύχρωμες πιπεριές και Αμερικάνικο Cheddar. Με αυθεντικό παραδοσιακό απάκι Κρήτης και σάλτσα γιαουρτιού.

(G) (D)

#### Φαλάφελ με Πουρέ Ψητό Παντζάρι

Χειροποίητα φαλάφελ πάνω σε πουρέ από ψητό παντζάρι και αρωματικό λάδι μαϊντανού.

(G) (E) (V)

#### Ψητά Λαχανικά

Διαλεχτά λαχανικά εποχής από τον κήπο μας με ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη.

(S) (V)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
(S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETARIAN / VEGAN

## ΚΥΡΙΩΣ

### Ντόπιο Μοσχαρίσιο Striploin

Striploin μοσχαρίσιο από Κρητικές φάρμες στο γκριλ. Συνοδεύεται με σαλάτα σπανάκι και βινεγκρέτ μελιού.

(S)

### Χοιρινά Πλευρά Στο Γκριλ

Spare ribs από ντόπιο χοιρινό γάλακτος, ψημένα για 6 ώρες με σάλτσα barbeque.

(G) (N) (S) (D)

### Κοτόπουλο Φιλέτο

Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρas βοσκής με πατάτες country και ψητό καλαμπόκι.

(D) (E)

### Ελληνικό Μοσχάρι Φιλέτο

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος με πατάτες τηγανιτές και λαχανικά εποχής.

(D) (E)

### Μοσχαρίσιο Burger

Burger με 100% μοσχαρίσιο κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί Cheddar. Συνοδεύεται με πατάτες country

(G) (D) (S) (E)

## ΣΑΛΤΣΑ

### Pepper - BBQ - Béarnaise

(G) (S) (E) (N)

## ΓΛΥΚΟ

### Σοκολατόπιτα

Χειροποίητη σοκολατόπιτα με αλμυρή καραμέλα, φουντούκια και παγωτό βανίλια.

(G) (N) (D) (V)

### Κρέμα Λεμονιού με Crumble Μπισκότο

Crumble μπισκότου με μαρέγκα και άρωμα λεμονιού.

(G) (E) (V)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
(S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETARIAN / VEGAN

## VEGAN / VEGETERIAN

### ΣΟΥΠΑ

#### Σούπα Λαχανικών Βελουτέ

Σούπα με φρέσκα λαχανικά του τόπου μας και φρέσκια μέντα.

(D) (V)

### ΣΑΛΑΤΕΣ

#### Πολύχρωμη Σαλάτα με Baby Σπανάκι

Πολύχρωμη σαλάτα με διαλεχτά φύλλα από καρδιές σπανάκι, παντζάρι και σέλερι. Φρέσκια τομάτα Ιεράπετρας και Κρητικές σταφίδες. Συνδυάζεται με ντόπια καρύδια και χυμό εσπεριδοειδών.

(N) (S) (V)

#### Σαλάτα με Αντίδια

Ανάμικτη σαλάτα με αντίδια από τον κήπο μας, ρόκα καλαμπόκι και αβοκάντο Σητείας. Dressing μουστάρδας, φρέσκο ρόδι και flakes παρμεζάνας.

(E) (D) (G) (S) (V)

### ΟΡΕΚΤΙΚΟ

#### Burritos Vegetarian

Με γέμιση από ντόπια μανιτάρια, κόλιανδρο Κρήτης και chili flakes από τον κήπο μας.

(G) (V)

#### Φαλάφελ

Χειροποίητα φαλάφελ πάνω σε πουρέ από ψητό παντζάρι και αρωματικό λάδι μαϊντανού.

(G) (E) (V)

#### Ψητά Λαχανικά

Διαλεχτά λαχανικά εποχής από τον κήπο μας με ελαιόλαδο οικογένειας Καράτζη.

(S) (V)

### ΚΥΡΙΩΣ

#### Beyond Burger

Burger από 100% φυτικό μπιφτέκι beyond. Χειροποίητες πίκλες αγγουριού και ψητό κρεμμύδι.

(D) (E) (S) (V)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
(S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETARIAN / VEGAN

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

### Κοτομπουκιές

Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές

(G) (N) (E)

### Burger

Με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι και καραμελωμένα κρεμμύδια.

(G) (E)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
(S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETARIAN / VEGAN

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ

## Unique Flavors

Welcome to Meat In, where every cut is a masterpiece and every bite is a flavor accord. Our menu is a journey into the world of excellent cuts of meat. Join us for a dining experience beyond the ordinary – a celebration of the best cuts, the best taste and the best moments shared around the table. Indulge your senses and raise your expectations.

### SOUP

#### Velouté Vegetable Soup

Soup with fresh local vegetables, fresh mint and local Galeni cream cheese from the region of Rethymno.

(D) (V)

### SALAD

#### Colourful Salad with Baby Spinach

Colorful salad with handpicked leaves of spinach, beetroot and celery hearts. Fresh tomato from the region of Ierapetra with Cretan raisins, local walnuts and citrus juice.

(N) (S) (V)

#### Salad with Endives

Mixed salad with local endives, rucola, corn and avocado from region of Sitia with mustard dressing, fresh pomegranate and parmesan flakes.

(E) (D) (G) (S) (V)

### APPETIZER

#### Burrito With Grilled Apaki Pork

Local mushrooms, colorful peppers and American Cheddar. With authentic traditional grilled apaki and Greek yogurt sauce.

(G) (D)

#### Falafel

Handmade falafel on roasted beetroot puree and aromatic parsley oil.

(G) (E) (V)

#### Grilled Vegetables

Selected seasonal vegetables served with extra virgin olive oil from the Karatzis family farm.

(S) (V)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD  
(S) | SULPHITES (V) | VEGETARIAN / VEGAN

## MAIN

### Local Striploin

Beef striploin from Cretan farms on the grill. Served with spinach salad and vinaigrette honey

(S)

### Spare Ribs On The Grill

Young local pork ribs, cooked for 6 hours with barbeque sauce.

(G) (N) (S) (D)

### Chicken Fillet

Fillet of free-range chicken with country potatoes and corn on the cob.

(D) (E)

### Veal Fillet

Local veal fillet with French fries and seasonal vegetables.

(D) (E)

### Beef Burger

100% ground beef burger, caramelized onions and American cheddar cheese. Served with country potatoes.

(G) (D) (S) (E)

## SAUCE

### Pepper - BBQ - Béarnaise

(G) (S) (E) (N)

## DESSERT

### Chocolate Pie

Handmade chocolate pie with savory caramel, hazelnuts and vanilla ice cream.

(G) (N) (D) (V)

### Lemon Cream with Biscuit Crumble

Biscuit Crumble with meringue and lemon aroma.

(G) (E) (V)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD  
(S) | SULPHITES (V) | VEGETERIAN / VEGAN

## VEGAN / VEGETERIAN

### SOUP

#### Velvet Vegetable Soup

Soup with fresh local vegetables and fresh mint.

(D) (V)

### SALAD

#### Colourful Salad with Baby Spinach

Colorful salad with handpicked leaves of spinach, beetroot and celery hearts. Fresh tomato from lerapetra and Cretan raisins. It is combined with local walnuts and citrus juice.

(N) (S) (V)

#### Salad with Endives

Mixed salad with local endives, rucola, corn and avocado from region of Sitia with mustard dressing, fresh pomegranate and parmesan flakes.

(E) (D) (G) (S) (V)

### APPETIZER

#### Vegetarian Burrito

Selected local mushrooms, Cretan coriander and chili flakes from our garden.

(G) (V)

#### Falafel

Handmade falafel on roasted beetroot puree and aromatic parsley oil.

(G) (E) (V)

#### Grilled Vegetables

Selected seasonal vegetables with olive oil from the Karatzis family farm.

(S) (V)

### MAIN

#### Beyond Burger

Burger from 100% vegetable burger from beyond. Handmade cucumber pickles and roasted onion.

(D) (E) (S) (V)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD  
(S) | SULPHITES (V) | VEGETERIAN / VEGAN



## KIDS MENU

### Chicken Nuggets

Served with French fries

(G) (N) (E)

### Burger

With 100% beef burger and caramelized onions.

(G) (E)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (SF) | SEAFOOD  
(S) | SULPHITES (V) | VEGETERIAN / VEGAN

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We exclusively use extra virgin olive oil for our dishes. The Feta cheese is certified as P.D.O.

All prices are stated in Euros and include all applicable taxes.

The restaurant is obligated to provide complaint forms at the exit.

The customer is not obliged to make payment if they have not received a payment confirmation (receipt/invoice).

Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis

# Einzigartiger Geschmack

Herzlich willkommen im Meat In, wo jedes Gericht ein Meisterwerk und jeder Bissen eine Geschmacksexplosion ist. Unsere Speisekarte entführt Sie in die Welt hervorragender und zarter Fleischstücke. Besuchen Sie uns und erleben Sie ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis – ein Fest des besten Geschmacks und der schönen Momente, die man am Tisch mit Freunden und Familie teilt. Verwöhnen Sie Ihre Sinne und wir werden Ihre Erwartungen übertreffen.

## SUPPE

### Velouté Gemüsesuppe

Suppe mit frischem lokalem Gemüse, frischer Minze und kretischem Galit-Frischkäse.

(D) (V)

## SALAT

### Bunter Salat mit Babyspinat

Bunter Salat mit handgepflückten Spinatblättern, Roter Bete und Sellerieherzen. Frischen Tomaten aus Ierapetra, kretische Rosinen, lokalen Walnüssen und Zitronensaft.

(N) (S) (V)

### Salat mit Endivien

Gemischter Salat aus lokalen Endivien, Rucola, Mais und Avocado aus Sitia mit Senfdressing, frischem Granatapfel und Parmesanflocken.

(E) (D) (G) (S) (V)

## VORSPEISE

### Burritos mit gegrilltem Apaki-Schwein

Lokale Pilze, bunte Paprika und amerikanischer Cheddar. Mit traditionellem gegrilltem Apaki und griechischer Joghurtsauce.

(G) (D)

### Falafel

Handgemachte Falafel auf geröstetem Rote-Bete-Püree und aromatischem Petersilienöl.

(G) (E) (V)

### Grillgemüse

Ausgewähltes Gemüse der Saison aus unserem Garten mit extra nativem Olivenöl der Familie Karatzis Farm.

(S) (V)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE  
(S) | SULFITE (V) | VEGAN/VEGETARISCH

## HAUPTSPEISE

### Lokales Roastbeef

Roastbeef von kretischen Farmen vom Grill. Serviert mit Spinatsalat und Honigvinaigrette.

(S)

### Spareribs vom Grill

Junge lokale Schweinerippchen, 6 Stunden gekocht, mit Barbecue-Sauce.

(G) (N) (S) (D)

### Hähnchenfilet

Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, mit Kartoffelspalten und geröstetem Mais.

(D) (E)

### Kalbsfilet

Lokales Kalbsfilet mit Pommes frites und Gemüse der Saison.

(D) (E)

### Beef Burger

Burger mit 100% Rinderhackfleisch, karamellisierten Zwiebeln und amerikanischem Cheddar-Käse. Serviert mit Kartoffelspalten.

(G) (D) (S) (E)

## SAUCE

### Pfeffer - BBQ - Béarnaise

(G) (S) (E) (N)

## NACHSPEISE

### Schokoladenkuchen

Handgemachter Schokoladenkuchen mit herzhaftem Karamell, Haselnüssen und Vanilleeis.

(G) (N) (D) (V)

### Zitronencreme mit Bisquit-Streuseln

Biskuit-Streusel mit Baiser- und Zitronenaroma.

(G) (E) (V)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE  
(S) | SULFITE (V) | VEGAN/VEGETARISCH

# VEGAN / VEGETARISCH

## SUPPE

### Velvet Gemüsesuppe

Suppe mit frischem lokalem Gemüse und frischer Minze.

(D) (V)

## SALAT

### Bunter Salat mit Babyspinat

Bunter Salat mit handgepflückten Spinatblättern, Roter Bete und Sellerieherzen. Frische Tomaten aus Ierapetra und kretische Rosinen. Er wird mit lokalen Walnüssen und Zitronensaft kombiniert.

(N) (S) (V)

### Salat mit Endivien

Gemischter Salat aus lokalen Endivien, Rucola, Mais und Avocado aus Sitia mit Senfdressing, frischem Granatapfel und Parmesanflocken.

(E) (D) (G) (S) (V)

## VORSPEISE

### Burritos Vegetarisch

Gefüllt mit lokalen Pilzen, kretischem Koriander und Chiliflocken aus unserem Garten.

(G) (V)

### Falafel

Handgemachte Falafel auf geröstetem Rote-Bete-Püree und aromatischem Petersilienöl.

(G) (E) (V)

### Grillgemüse

Ausgewähltes Gemüse der Saison mit Olivenöl der Familie Karatzis Farm.

(S) (V)

## HAUPTSPEISE

### Beyond Burger

Burger aus 100% Gemüse von Beyond. Handgemachte eingelegte Gurken und geröstete Zwiebeln.

(G) (E) (S) (V)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE  
(S) | SULFITE (V) | VEGAN/VEGETARISCH

## KINDER-MENÜ

### Hähnchen-Nuggets

Serviert mit Pommes frites.

(G) (N) (E)

### Burger

Mit 100% Rindfleisch-Burger und karamellisierten Zwiebeln.

(G) (E)

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) | EI (D) | MILCHPRODUKTE (N) | NÜSSE (G) | GLUTEN (SF) | MEERESFRÜCHTE  
(S) | SULFITE (V) | VEGAN/VEGETARISCH

IM FALLE VON ALLERGIEN, BITTE INFORMIEREN SIE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

Marktaufsicht/Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis







NANA GOLDEN BEACH  
PREMIUM RESORT & SPA EXPERIENCE